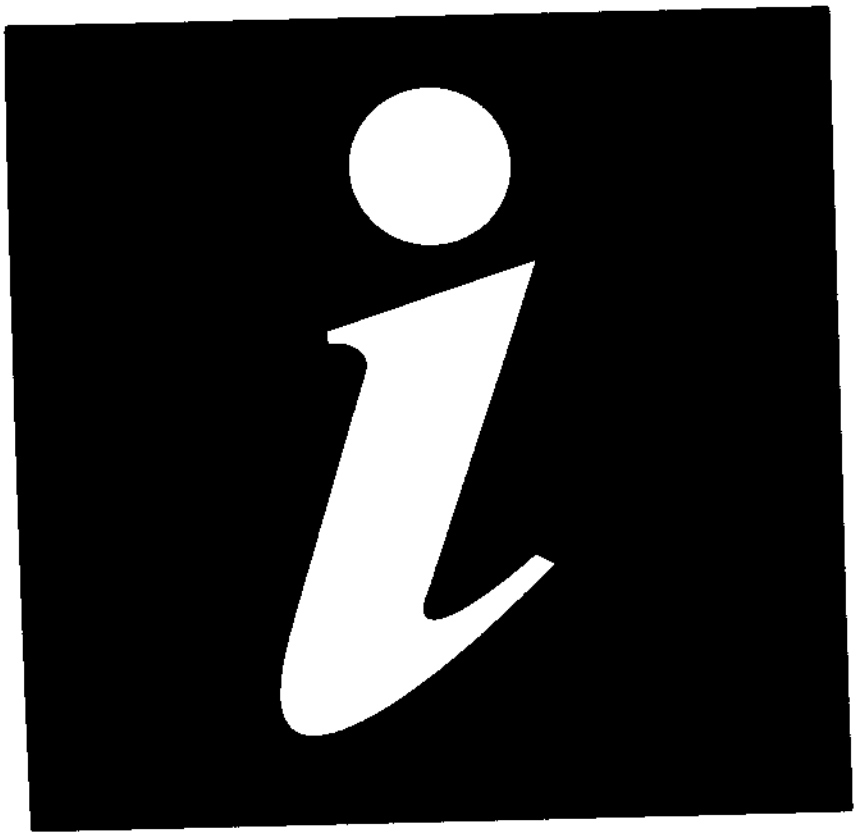
I N F O



Mode d'emploi et installation
Gebruiksanwijzing en installatievoorschrift
Installation and Instruction Manual
Istruzioni di installazione e funzionamento
Instalación e instrucciones de manejo
Manual de instrução e instalação

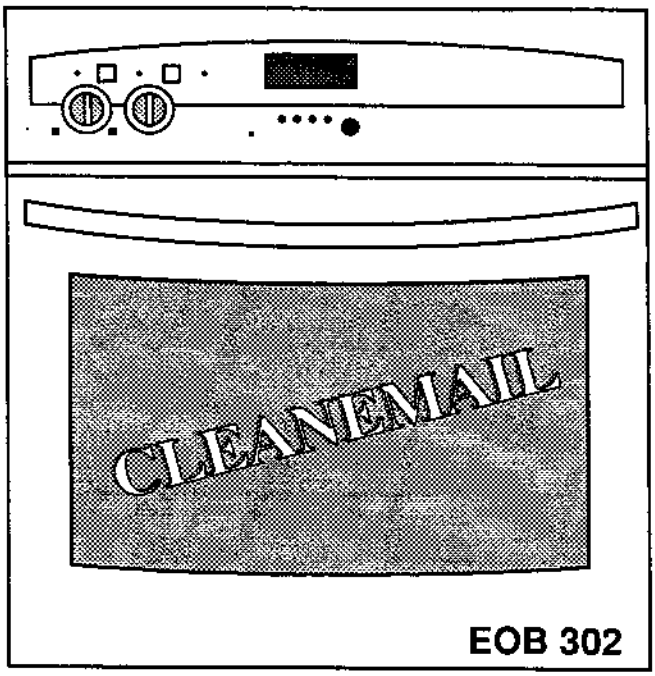
EOB 302

Four Multifonction
Inbouwfornuis
Built-in oven
Forno da incasso
Horno
Forno encastrável

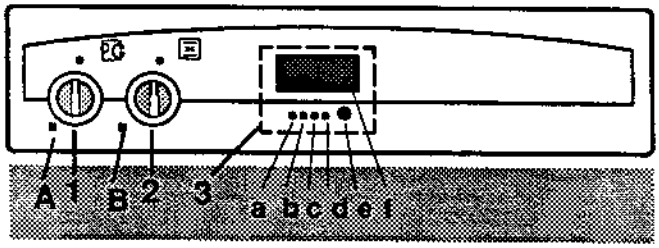
RX 2107

F NL GB I E P

95.10



EOB 302



Bandeau de commande

1 Manette de thermostat
2 Sélecteur de fonction
3 Programmateur électronique
A Voyant de régulation de la température
B Voyant de mise sous tension

3 – Programmateur électronique

a Touche minuteur
b Touche de sélection du temps de cuisson
c Touche de sélection de l'heure de fin de cuisson
d Touche fonctionnement manuel
e Manette de réglage des minutes et heures
f Fenêtre d'affichage

Caractéristiques techniques :

Dimensions extérieures

Largeur	59,2 cm
Hauteur	59,5 cm
Profondeur	54,6 cm
Profondeur porte ouverte	100,0 cm

Dimensions intérieures

Largeur	40,7 cm
Hauteur	30,3 cm
Profondeur	40,0 cm
Volume	49,3 l
Poids	36 kg

Puissance:

Chaleur de voûte	1000 W
Chaleur de sole	800 W
Grilloir infrarouge	1900 W
Chaleur brassée	1900 W
Grilloir intensif	2900 W
Turbo–grill	1900 W
Puissance totale:	3100 W

EOB 302:
Email à nettoyage manuel.

Inscrivez dans ce cadre les renseignements qui figurent sur la plaque signalétique de votre appareil. Cette plaque se situe à l'arrière de l'appareil. Les renseignements seront utiles pour le Service Après–Vente .

Electrolux D–35745 Herborn

Modèle: N° d'identification

F–Nr.

N° de série ..... V ..... kW

Vous trouverez dans cette notice d'utilisation: **4**

Avertissements et conseils importants **5**

Installation et branchement **5**

Avant la première utilisation **5**
Mise à l'heure 5
Nettoyage 5

Le bandeau de commande **6**
Les manettes 6
Marche/arrêt 6
Les différentes fonctions du sélecteur 7
Les voyants. 7
Accessoires du four : 7
Hauteurs d'enfournement 7

Le programmateur électronique **8**
Le minuteur 8
Cuisson en utilisation manuelle 8
Cuisson en utilisation programmée 8
Fonctionnement semi–automatique 8
Fonctionnement automatique 9

Utilisation des différentes fonctions du four **10**
Chaleur brassée 10
Cuisson et rôtissage 10
Préchauffage du four 10
Chaleur de sole 10
Chaleur de voûte 10
Convection naturelle 10
Cuisson et rôtissage 10
Préchauffage du four 10
Les fonctions grill 10
Grilloir infrarouge 10
Grilloir intensif 10
Turbo–grill 11

Conseils pratiques **11**

Tableaux **12-13**

Entretien **14**
Nettoyage extérieur 14
Nettoyage intérieur 14

Remplacement de l'ampoule **15**

La partie technique (réservée à l'installateur) **15**

Conditions de garantie (France) **16**

Conditions de garantie (Belgique) **17-18**

Vous trouverez dans cette notice d'utilisation :

- Toutes les informations nécessaires sur les fonctions de votre appareil.

- Des conseils pour que vous puissiez tirer profit des avantages que l'appareil vous offre.

Les avertissements et conseils importants doivent être lus attentivement avant l'installation et l'utilisation de votre four et être scrupuleusement respectés.

Vous aurez ensuite le détail des différentes manipulations à effectuer pour utiliser votre four. Sur le rabat de la couverture, vous trouverez des dessins du bandeau de commande, des touches, du programmateur électronique et du four.

Vous lirez également des conseils d'utilisation : utilisation des accessoires du four et ustensiles pour la cuisson, conseils de cuisson et un chapitre sur l'entretien de votre four.

Les tableaux en fin de notice vous donneront des informations sur les temps de cuisson et les températures pour plusieurs cuissons de base, que vous pourrez adapter à vos propres recettes.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS

Cet appareil est uniquement destiné à un usage alimentaire. Il ne doit jamais être utilisé comme matériel de chauffage (séchage de matériaux inflammables, etc...).

Il est très important de conserver ce mode d'emploi à proximité de l'appareil pour toute consultation future. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, s'assurer que le livret lui a bien été remis de façon à ce que le nouvel usager puisse être mis au courant du fonctionnement de l'appareil et des instructions correspondantes.

Durant les cuissons et pendant un certain temps après qu'il ait été éteint l'appareil est particulièrement chaud au niveau de la porte et des parties adjacentes. Faites attention à ce que les enfants ne s'en approchent pas.

Cet appareil doit être manipulé uniquement par des adultes. Ne laissez pas les enfants toucher aux commandes ou jouer avec l'appareil.

Si une prise est placée à proximité du four veillez à ce que les câbles des appareils électroménagers qui y sont branchés ne restent pas bloqués dans la porte chaude du four.

Utilisez des récipients et des accessoires construits avec des matériaux capables de résister à des températures élevées (métal, pyrex, céramique à four).

Ne posez jamais d'objets sur le bas du four tels que plaques à pâtisserie plats en pyrex, feuilles d'aluminium etc. durant le fonctionnement car une poche de chaleur pourrait se former. Les temps de cuissons s'en trouveraient modifiés et l'émail risquerait d'être endommagé.

Ne jamais placer dans le four des objets qui pourraient représenter un danger pour le milieu environnant en cas d'allumage involontaire.

Si votre four présente un problème nécessitant une intervention, souvenez vous que vous ne devez jamais essayer de le réparer vous–même : ceci peut être la cause de graves dommages.

En cas d'anomalies de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué votre achat...) veuillez consulter le Service Conseil Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un service après–vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après–vente les Pièces de Rechange Certifiées Constructeur

Si vous appelez un service après–vente, indiquez–lui le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique. Celle–ci est visible après ouverture complète de la porte du four, sur la partie inférieure de celui–ci.

INSTALLATION ET BRANCHEMENT

Il est dangereux de modifier les caractéristiques de l'appareil. Les travaux électriques nécessaires à l'installation de l'appareil doivent être effectués par un technicien qualifié.
Suivez scrupuleusement les indications données aux paragraphes correspondants de votre notice d'utilisation.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

MISE A L'HEURE

Avant toute utilisation, il est nécessaire de procéder à la mise à l'heure.

Lorsque vous branchez l'appareil, 00.01 clignote dans la fenêtre d'affichage.

Appuyez simultanément sur les touches 2 et 3 (STOP) tout en tournant la manette 5 jusqu'à l'heure du jour (elle peut être tournée vers la droite ou vers la gauche).

Relâchez les touches : la mise à l'heure est terminée.

Après une coupure de courant ou pour corriger l'heure, il faut répéter les opérations ci–dessus.

NETTOYAGE

Retirez impérativement les éventuelles étiquettes publicitaires ou pellicules de protection. Sortez tous les accessoires du four.

Nettoyez soigneusement l'appareil à l'aide d'une éponge humide et d'un détergent doux (produit utilisé pour la vaisselle). Séchez soigneusement.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques.